2.017 Nátierka fazuľová so syrom
l00 porcií

Receptúra

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
Hmotnosť v kg, 1, ks								
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
fazuľa biela	0,30	0,30	0,40	0,40	0,50	0,50	0,65	0,65
maslo	0,70	0,70	1,10	1,10	1,30	1,30	1,40	1,40
mäkký syr	0,25	0,25	0,35	0,35	0,45	0,45	0,60	0,60
soľ	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05	0,06	0,06
horčica	0,05	0,05	0,10	0,10	0,15	0,15	0,20	0,20
petržlenová vňať	0,10	0,07	0,10	0,07	0,15	0,11	0,15	0,11
hmotnosť porcie v g	20		26		32		40	

Výrobný postup

Prebratú fazuľu umyjeme a uvaríme do mäkka. Uvarenú rozmixujeme, pridáme do vymiešaného masla s mäkkým syrom. Dochutíme soľou, horčicou a vyšľaháme. Petržlenovú vňať dobre umyjeme a použijeme na ozdobu.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	288	69	1,55	5,5	0,0	3,0	0,8	21,7	0,3	0,041	0,0	0,0	0,1	0,0
B	377	90	1,96	7,4	0,0	3,6	1,0	29,6	0,4	0,055	0,0	0,0	0,1	0,0
C	466	112	2,37	9,3	0,0	4,3	1,1	37,5	0,4	0,069	0,0	0,0	0,1	0,0
D	537	129	2,97	10,5	0,0	5,2	1,4	48,6	0,5	0,080	0,0	0,0	0,2	0,0